

Ostern 2019

Cremiges Spargelsuppe mit Spargelbeilage
mit Sahnehäuble und gerösteten Mandelblättchen 5.80

Kräftige Brühe vom Rindertafelspitz
mit Grießnockerl, Eierstich und Gemüsestreifen 4.90
mit Flädle 4.90
mit hausgemachter Maultasche 5.50

MENÜ 28.50

Kräftige Brühe vom Rindertafelspitz
mit Grießnockerl, Eierstich und Gemüsestreifen

„ Osterlammbraten „

Ofenfrische gekräuterte Alblammkeule mit eigener Jus
mit grünen Speckböhnchen und hausgemachten Bärlauchschupfnudeln
kleiner Salat

Mousse von weißer Schokolade und Eierlikör
- Rhabarber, Himbeeren, Himbeergel -

.....

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten „ Münchner Art „

- mit Augustinerbier-Kümmelsöble -
an Kartoffelkloß' und Semmelknödel, verschiedene Salate 17.80 / kl. 14.80

Hausgebeizter Sauerrahmbraten von der Rinderbuglende

mit Kartoffelkloß' Spätzle vom Brett, gemischter Salat 19.50 / kl. 16.50

Frisches Rehragout von bestem Schlegelfleisch

mit Pfifferlingen an Bratapfelscheibe mit Preiselbeeren
Brettspätzle, gemischter Salat 21.50 / kl. 18.50

„ Osterteller „

Ofenfrische, gekräuterte Alblammkeule mit eigener Lammjus
mit grünen Speckböhnchen und hausgemachte Bärlauchschupfnudeln
dazu kleiner Salat 23.50

Rostbraten vom argentinischen Angusrind

- mit zweierlei Zwiebeln und Bratensöble -
Spätzle vom Brett und gemischter Salat 23.90

Frischer Bruchsaler 1-er Stangenspargel

Portion frischer Stangenspargel mit So.Hollandaise oder zerlassener Butter
Wahlweise: mit 3 kleinen frisch gebackenen Schnittlauchflädle
oder mit neuen Kartoffeln 18.50

VEGI: Cremiger Bärlauchrisotto

- frischer gebratener Spargel und Kirschtomätle, dazu Blattsalate 18.50

dazu empfehlen wir Ihnen:

Kleines Wiener Kalbschnitzel 9.50

Cordon-bleu vom Schweinelachs 8.50

Teller mit Schwarzwälder Rauchschenken und gekochter Saftschenken 7.50

2 Medaillons vom Schweinelendchen und Tournedo vom Rinderfilet 12.90

Außerdem empfehlen wir Ihnen:

Paniertes Schnitzel vom Schweinelachs
dazu pommes frites und verschiedene Salate 15.50
mit gemischter Salatplatte 14.90

Cordon-bleu von der Kalbsoberschale
Große gemischter Salatplatte 22.50

2 Stck. Hausgemachte Maultaschen „ geschmälzt mit Zwiebeln „
garniert mit verschiedenen Salaten und Kartoffelsalat 11.90

2 Stck. mild gesalzene Matjesfilets „ Hausfrauen Art „
mit Apfel-Zwiebel-und Gurkenstreifen in Sauerrahm
mit Butterkartoffeln 12.90

Hausgemachte herzhaft Schinkensülze „ garniert „
an kleinem Salat, mit Remouladensauce und Röstkartoffeln 13.50

Osterdessert

Mousse von weißer Schokolade und Eierlikör
-Rhabarber, Himbeeren, Himbeersorbet, Himbeergel – 7.90

Unser Apfel-Ofenschlupfer
Locker-luftig, warm mit Zimtzucker und gerösteten Mandelblättchen
mit Rahmvanilleeis und Vanillesöble 7.80

„ Mousse au chocolat „
zweierlei, von dunkler und weißer Edelschokolade
mit Vanillesöble und Himbeermark 8.50

Cremè brûlée mit Rohrzuckerkruste
und fruchtigem Himbeersorbet 8.50

Rote Grütze von gemischten Beeren
mit Vanillesöble und Sahne 6.50
mit Rahmvanillereis, Vanillesöble und Sahne 8.50

MÖVENPICK-EIS

Zur Auswahl

Vanille, Erdbeer, Walnuß, Schokolade, Zitrone

Pro Kugel € 2.00

Portion Sahne € 0.80

Köstliche heiße Schokolade 4,20

Espresso 2.40

Cappuccino 2.80

Latte Macchiato 3.50

Preise in Euro
Incl. 19% MwSt

